Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 3 (1899)
Heft: [27]: Beilage

Artikel: Rationelle Zubereitung der Speisen
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-576338

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 25.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Schweizerische Nationalspiele in fernen Landen.

Der Freundlichkeit einiger unserer Abonnenten in Süd-Amerika verdanken wir die beigefügte Illustration, welche das letzte Preisturnen des Schweizerturnvereins in Buenos-Aires darstellt.

Das Bildchen legt klarer dar, als viele Worte es vermögen, wie die Liebe zur Heimat und ihren Sitten in unseren in weiter Ferne weilenden Landsleuten fortlebt. Solche Gewohnheiten, die unter völlig verschiedener Umgebung, unter ganz anderen Himmelsstrichen und unter fremden Einflüssen dennoch unverändert fortbestehen, sind stets das Zeichen einer zähen und kraftvollen Rasse. Sie haben aber noch ein Gutes, indem sie die Geselligkeit wesentlich fördern und wohl in manchen Fällen das Band der Zusammengehörigkeit fester knüpfen. Nicht leicht mag es Manchem kommen, von der Heimat, ihren Bergen und Seen, von den Verwandten und Freunden nur träumen zu können. Um so willkommener muß wohl unseren Landsleuten eine Stunde sein, die durch ihren Charakter über die Entfernung liebevoll hinwegtäuscht. Wir wünschen den braven Schweizer Turnern weit drüben überm Meere noch manches vergnügte Spiel in ihrer neuen Heimat und zur Abwechslung einmal einen recht fröhlichen Sommer — — im alten Mutterland!

Rationelle Zubereitung der Speisen.

Welch großer Wert auf eine solche gelegt wird, geht aus dem neuesten von Geh. Rat v. Leyden, unter Mitwirkung hervorragender Gelehrten herausgegebenen Werke (Ernährungstherapie und Diätetik) und aus dem Umstande hervor, daß gegenwärtig beim Studium der medizinischen Wissenschaft, auch die rationelle Zubereitung der Speisen berücksichtigt werden soll. In erwähntem Werk geht Geh. Rat Hoffmann auf die Zufuhr von Eiweiß in den Organismus, durch Zusatz von Eiweiß-Präparaten zu den Speisen, ein. Hierzu die Peptone anzuwenden, ist nicht ratsam, da man über die Bedeutung derselben sehr zurückgekommen ist. Die nach der Vorschrift von Professor Liebig bereiteten Fleisch-Extrakte enthalten aber kein Eiweiß und sind dieselben hiernach wohl zur Verbesserung des Geschmackes der Speisen, nicht aber zum Zuführen von Eiweiß in den Organismus zu verwenden. Diese Bedingung erfüllt aber der Fleisch-Extrakt „Toril", nach der Vorschrift von Geh. Rat Classen dargestellt, welcher nicht allein die Bestandteile der Fleisch-Extrakte, sondern auch Fleischeiweiß (15 %) in leichtlöslicher und verdaulicher Form enthält. „Toril" enthält auch eine genügende Menge von Kochsalz, welches dem Fleische selbst, sowie dem aus Fleisch bereiteten Extrakt fehlt, welcher Bestandteil aber, nach Hoffmann, für den Organismus durchaus erforderlich ist, da bei Erwachsenen täglich zirka 12 gr Kochsalz durch den Harn aus dem Körper ausgeschieden werden.

A. E. Widemanns Handelsschule in Basel.

Dem 23. Jahresberichte dieses bewährten und diplomierten Institutes entnehmen wir, daß es bisher von 2743 Schülern besucht wurde, wovon auf das Berichtsjahr 188 Schüler (141 Herren und 47 Damen) entfallen. Davon waren 52 aus Basel, 90 aus den verschiedenen Schweizerkantonen und 46 aus dem Auslande (Deutschland, Frankreich, Italien, Rußland, Ungarn, England, Amerika). Der Halbjahreskurs, welcher die wichtigste Einrichtung des Institutes bildet, ist in recht ausgibigem Maße besucht worden. Die Privatkurse, welche eine erfreuliche Frequenz aufwiesen, bilden eine bequeme Einrichtung für alle diejenigen, die nur kurze Zeit zur Verfügung haben, um ihre kaufmännischen Kenntnisse in bestimmter Richtung zu erweitern. Außer den für den Halbjahreskurs obligatorischen Unterrichtsfächern können von den Schülern noch folgende fakultative Fächer genommen werden: deutsche, französische, italienische und englische Sprache, Stenographie (Einigungssystem) und Maschinenschreiben. Das Institut, dessen Leiter erst kürzlich, in Ansehung seiner Verdienste um das Handelsschulwesen, von der französischen Regierung zum «Officier d'Académie» ernannt wurde, kann in allen Teilen nur bestens empfohlen werden.

Kochrezepte.

Warmer Kabissalat.

Das Kraut wird fein eingeschnitten und mit Salz und Pfeffer durchstreut. In 100 Gramm kleinwürfelig geschnittenem Speck brät man zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel blaßgelb, löscht es mit drei Eßlöffel Essig ab, gibt das Kraut hinzu und läßt es eine kleine halbe Stunde darin dünsten. (Wenn nötig, kann man mit einem Glase ordinären Weißwein verdünnen). Schließlich schwenkt man das Ganze mit einigen Tropfen „Maggi" gut durcheinander und richtet den Salat gut warm in einer Schüssel an.

Ochsenzunge als Gemüsebeilage.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Eine schöne Fray-Bentos-Zunge wird in Scheiben geschnitten. Aus 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extract, 1 Liter Wasser und etwas Salz bereitet man eine Fleischbrühe, in die man die Zungenscheiben 50 Minuten legt, ohne daß die Brühe mit ihnen kochen darf. Man läßt die Scheiben dann rasch abtropfen und richtet sie auf heißer Schüssel an. Die Brühe benutzt man zu Suppen oder Saucen.

Gebratene Hammelniere.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

5 Hammelnieren werden in dünne Scheiben geschnitten, gesalzt und gepfeffert, mit etwas Zitronensaft beträufelt, worauf man sie 15 Minuten stehen läßt. Man brät die Nierenscheiben rasch in brauner Butter 2 Minuten, stellt sie in kochendes Wasser, damit sie nicht hart werden, röstet in der Butter etwas Mehl, gibt kochendes Wasser, 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extract und gewiegte feine Kräuter daran und gibt dies über die Nieren.

Hammelfleischgericht mit Reis.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man schneidet 3/4 Kilogramm mageres Lammfleisch in Würfel, brät sie mit 50 Gramm in Würfel geschnittenen Zwiebeln durch, gibt Salz und Pfeffer daran, gießt 1 Liter Fleischbrühe aus Liebigs Fleisch-Extract dazu, fügt 350 Gramm gebrühten Reis bei, sowie eine halbe in Scheiben geschnittene Sellerieknolle und kocht dies zusammen langsam weich. Man gibt zuletzt 4 Löffel Tomatenbrei an die Speise und richtet sie in tiefer Schüssel an.